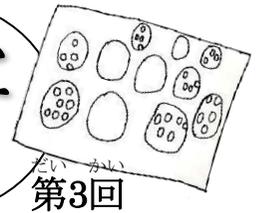


おかし屋ぱれっと 商品開発秘話



第3回

※このコーナーは、ぱれっとホーム「暮らしの知恵袋」と交互にお届けします。

第1回、第2回の商品開発秘話ではクッキーの種類についてのお話でしたが、今回はクッキー作りの道具についてお話したいと思います。

●初期のおかし屋ぱれっと

クッキー作りを始めたころは注文はそれほど多くなかったので、生地を作るのも業務用ミキサーでは無く手作業で行ない、スプーンでひとつひとつずつくって形を整えて、今使っている鉄板の半分ほどの大きさのホーローに並べて焼いていました。それでも通所員のご両親や特別支援学校への販売、近所のお祭りでの販売など通所員だけでなく、ご家族にもご協力いただき、年間500万円ほど売り上げていました。

●絞り袋の誕生

その後有難いことに注文が増えてきて、お中元やお歳暮の時期には夜の9時まで残業をして、土曜日でも毎週出勤しなければ追いつかないほどになりました。そこで生産力を上げる為に発案されたのが絞り袋にクッキーの生地を入れて絞る方法で



【クッキー絞りの様子】

した。しかし、これも一筋縄ではいきませんでした。これまで作っていたクッキーの生地が固かったため、そのまま絞り袋に入れても上手く絞れなかったのを、

もう一度材料の配分などを見直し、絞りやすいように柔らかく改良しました。また、クッキー専用の絞り袋は無いのでホイップ用の絞り袋をハサミで切って調節して使用しています。そして形作りがやりやすくなったお陰で一部のクッキーは通所員に形を整えるのを任せられるようになりました。

●それでも間に合わない時は…

絞り袋の開発によって大幅に生産力が上がりました。しかし数百数千個単位の注文も入るようになり、手絞りだけでは間に合わないことも増えてきました。そんな時



【クッキー絞り器】

はクッキー絞り機の出番です。しかし絞り機も万能ではありません。沢山生地を入

れなければ圧が一定にならないので大量に作る時にしか使えません。また、入れた生地をすべて絞れるわけではなく、残ってしまった生地は結局へらで揃い、絞り袋に入れて絞るので絞り袋は常に大活躍です。

●パウンドケーキ誕生秘話…

パウンドケーキの誕生秘話を楽しみにしてくださっていた方々、申し訳ありません。とびきりの記事を用意しております。今しばらくお待ちください。

(おかし屋ぱれっと 井上ムハンマド)